

SPICEBRUSH

DE PROEVERIJ

Genieten in 3-voud

Stel zelf uw proeverij van drie samen

○○○ ○○○ ○○○
Voorgerecht Hoofdgerecht Nagerecht

Combineer per gang oneindig met de
verschillende gerechten tot u de perfecte
selectie heeft gevonden.

○○○ ○○○ ○○○
Per gang serveren wij u drie gerechtjes,
gepresenteerd op één bord.



Bij elke gang kunt een wijn kiezen
uit onze wijnklimaatkast.

Voorgerechten

11,50



Kies hieronder drie gerechten die samen uw voorgerecht vormen

Ceviche

Ceviche bereiding van zalm, met antibiose van tomaat, kappertjes, sjalotten, olijfolie & krokantje van chorizo

lactose vis

Vega Rendang

Vegetarische rendang van oesterzwam, met gefrituurde wonton, vadouvanmayonaise, lente-ui & rode peper

gluten ei soja

Tartaar

Rundertartaar met ingelegde rode ui, cornichons, papadum, zoetzure radijs & mayonaise van gerookt ei

ei mosterd

Tomaat

Carpaccio van tomaat, met schuim van basilicum, gepofte pijnboompitten & gerookt zeezout

lactose

Diamanthaas

Gebakken diamanthaas, met zoetzure shiitake, gegrilde courgette, jus van mierikswortel en gember & chips van groenten

gluten

Dorade

Gebrande lauwwarme doradefilet met zwarte knoflookboter, doperwtencrème, geglaceerde wortel & cress van zeekraal

lactose

Kwartel

Gekonfijte kwartel met crème van knolserderij, hazelnoot, jus van Madeira & krokantje van aardappel

lupine lactose noten

Karaage

Kip Karaage, met paprikachutney & ingelegde komkommer op een Chinese bun

gluten ei lactose soja

Vraag naar onze specials naast de kaart!



Speciaal voor onze vegetarische gasten maakt de chef per maand een wisselende invulling voor zowel voor- als hoofdgerecht.

*Hoewel we ons uiterste best doen in te springen op allergenen, kan door het werken in een open keuken kruisbesmetting/sporen van niet 100% gegarandeerd worden. Allergenen vermeld in **groen** betekent dat het element zich in het gerecht bevindt, maar de receptuur aan te passen is. In **rood** betekent dat het receptuur niet aan te passen is. Vermeld altijd duidelijk bij het bestellen welke allergie het in uw geval betreft.*

Hoofdgerechten

21,50



Kies hieronder drie gerechten die samen uw hoofdgerecht vormen

Iberico

Iberico varkenslende uit de oven met een Thaise salsa
gluten selderij soja

Merlan Steak

Merlan steak met romige mosterd-dragonjus
mosterd lactose

Portobello

Portobello gevuld met knolselderij, harissa en komijn met Tallegio & mosterdkaviaar
lactose mosterd

Kabeljauw

Kabeljauwfilet met rivierkreeft, zoetzure prei & een crème van saffraan
vis schaaldier lactose

Kalf

Kalfs tira met gerookte boter & antiboise
lactose

Curry

Rode curry van bloemkool, tomaat, aubergine, courgette met naanbrood & gele curry-yoghurtcrème
lactose gluten schaaldier vis

Korean Chicken

Koreaanse gemarineerde kipspies met komkommersalade
sesam gluten mosterd soja

Zalm

Zalmfilet op de huid gebakken met citrus-beurre blanc & een crunch van dukkah
lactose noten sesam soja vis

Uw proeverij begeleiden met frites of een frisse salade?

Per portie
2,75

Proef onze selectie wijnen bij onze wijnklimaatkast!



Speciaal voor onze vegetarische gasten maakt de chef per maand een wisselende invulling voor zowel voor- als hoofdgerecht.

Nagerechten

8,50



Kies hieronder drie desserts die samen uw nagerecht vormen

Mousse

Witte chocolademousse met citroengel & citruscrumble
gluten lactose ei

Cheesecake

Losgeslagen bokkepoetjes-cheesecake bereid met koffie
gluten lactose

Walnoot

Walnotentaart met Bastogne, crème van limoen & gel van karamel
gluten noten

Hazelnoot

Parfait van hazelnoot met ganache van chocolade & een krokantje van gesuikerd bladerdeeg
gluten lactose noten ei

Hangop

Hangop van citroen met amarenakersen & vegterrolletjes
gluten lactose

Kwark

Frisse limoen-kwarkcake met lemoncurd
gluten lactose

Crème Brûlée

Crème brûlée van mokka met crunch van dulce de leche
lactose ei

Kaas

Twee soorten kaas van Het Kaaslokaal, geserveerd met noten-vijgenbrood & appel-perenchutney
gluten lactose

Liever een kaasplankje toe als dessert?

Het Kaaslokaal verzorgt voor ons een mooie selectie van kazen waarvan wij er vijf presenteren, met noten-vijgenbrood & appel-perenchutney.

Meerprijs 5,95

Laat uw dessert begeleiden door een proeverij dessertwijn of port;

Wij presenteren u drie kleine proefglaasjes, waarmee u de beste combinaties kunt maken.

Meerprijs 9,95